



Ratatouille



18. Mai 2021

Kochverantwortlicher:

Erwin Baumeyer

Menü

Sellerie-Limetten-Suppe

Rauchlachs auf Kartoffel-Gurken-Tartar

**Schweinskoteletts mit Pilzen, Speck und
Schinken, dazu Safranrisotto**

Grapefruit-Quark-Cremè

Sellerie-Limetten-Suppe

für 8 Personen

Zutaten:

- 400 g Knollensellerie
- 200 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Limette
- 1 mittlere Zwiebel
- 3-4 Löffel Olivenöl
- 100 ml Noilly Prat
- 100 ml Weisswein
- ¼ l Gemüsebouillon
- 50 g Bündnerfleisch
- 1 Bund Petersilie
- 150 ml Rahm
- Salz, Pfeffer aus der Mühle nach Belieben



Zubereitung:

- Den Sellerie und die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Schale von der Limette dünn abreiben und den Saft auspressen. Die Zwiebel schälen und fein hacken.
- In einem mittleren Topf das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel darin glasig dünsten. Dann Sellerie- und Kartoffelwürfel beifügen und Noilly Prat sowie Weisswein dazugießen. Alles auf grossem Feuer zur Hälfte einkochen lassen.
- Die Bouillon, die Hälfte der Limettenschale und 2 Esslöffel Limettensaft beifügen. Die Suppe zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen, bis das Gemüse weich ist.
- Inzwischen das Bündnerfleisch in feine Streifen schneiden. Die Petersilie fein hacken.
- Die Suppe mit dem Stabmixer oder im Mixerglas fein pürieren. Den Rahm beifügen. Die Suppe nochmals aufkochen, wenn nötig leicht verdünnen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In vorgewärmten Tellern oder Tassen anrichten und je etwas Bündnerfleisch, Petersilie und die restliche Limettenschale drüberstreuen.

Rauchlachs auf Kartoffel-Gurken-Tartar

für 4 Personen

Zutaten:

- 300 g festkochende Kartoffeln
- 100 ml Gemüsebouillon
- 300 g Salatgurke
- 1 Bund Dill
- 3 Esslöffel saurer Halbrahm
- 2 Esslöffel Crème fraîche
- 1 Esslöffel körniger Senf
- 1 Esslöffel milder Senf
- 1 Teelöffel Weissweinessig
- 1 Esslöffel Olivenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 300 g Rauchlachs, in Scheiben geschnitten



Zubereitung:

- Die Kartoffeln ungeschält mit Wasser knapp bedeckt oder im Steamer weich garen. Abschütten und kurz stehen lassen
- Die Bouillon aufkochen und vom Feuer nehmen. Die Kartoffeln noch heiss schälen, dann klein würfeln. In die Bouillon geben und abkühlen lassen.
- Inzwischen die Salatgurke schälen, der Länge nach halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Dill fein hacken.
- Saurer Halbrahm, Crème fraîche, die beiden Senfsorten, Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer gut verrühren.
- Die Kartoffeln abschütten und gut abtropfen lassen. Mit den Gurken und dem Dill in die Sauce geben, gut mischen und bis zum Servieren zugedeckt bei Zimmertemperatur aufbewahren.
- Zum Anrichten einen runden Ausstecher in die Mitte eines Tellers setzen, das Kartoffel-Gurken-Tartar einfüllen und den Ring vorsichtig abheben. Mit Lachsscheiben belegen.

Schweinskoteletts mit Pilzen, Speck und Schinken

für 4 Personen

Zutaten:

- 20 g gedörrte Steinpilze
- 50 g Rohessspeck, in dünne Scheiben geschnitten
- 50 g Landrauch- oder Rohschinken,
in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Bund Basilikum
- 4 Schweinskoteletts
- 2 Esslöffel Bratbutter
- 100 ml Weisswein
- 30 g Butter
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung:

- Die Steinpilze in ein Sieb geben und unter warmem Wasser spülen. Mit Wasser bedeckt etwa 15 Minuten einweichen lassen. Dann abschütten, gut ausdrücken und grob hacken.
- Die Schweinskoteletts mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratpfanne die Hälfte der Bratbutter kräftig erhitzen. Die Koteletts darin zuerst 20 Sekunden bei grosser, dann bei mittlerer bis moderater Hitze auf jeder Seite je nach Dicke 4 – 5 Minuten braten. Herausnehmen und mit Alufolie bedeckt warm stellen.
- Die restliche Bratbutter zum Bratensatz geben und gut erhitzen. Pilze, Speck und Schinken darin kräftig anbraten. Zuletzt das Basilikum beifügen. Über die Koteletts verteilen.
- Den Bratensatz mit dem Weisswein auflösen und diesen zur Hälfte einkochen lassen. Die Butter in Flocken beifügen und die die Sauce einziehen lassen. Diese wenn nötig nachwürzen und über die Koteletts verteilen.

Safranrisotto

für 4 Personen

Zutaten:

200 g Mittelkornreis, z. B. Vialone oder Arborio

1 Esslöffel Öl oder Fett

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

6 dl Bouillon

2 Briefchen Safran

Evtl. Reibkäse



Zubereitung:

- Die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein hacken.
- Das Fett oder das Öl erwärmen. Das Reis beifügen. Sofort auf kleine Stufe zurückschalten. Unter ständigem Rühren dünsten.
- Den Reis mit der Bouillon ablöschen. Auf kleiner Stufe kochen. Kochzeit 15 – 20 Minuten. Von Zeit zu Zeit rühren.
- Das Risotto sehr feucht servieren. Evtl. den Reibkäse daruntermischen oder dazu servieren.

Grapefruit-Quark-Crème

für 6 Personen

Zutaten:

- 2 rote Grapefruits
- 1,5 dl Orangensaft, frisch gepresst
- 1 Teelöffel Assugrin flüssig
- 1 Fl Oetker Vanille-Aroma
- 250 g Magerquark
- 180 g Magermilchjoghurt Nature



Zubereitung:

- Die Grapefruits wie ein Apfel schälen, das heisst mitsamt der weissen Haut. Dann die Schnitze mit einem scharfen Messer aus den Hautsegmenten schneiden, dabei den Saft auffangen. Die Grapefruitsfilets einmal halbieren.
- Den Orangensaft mit dem Flüssig-Süssmittel, dem Aroma und dem aufgefangenen Grapefruitsaft bei starker Hitze sirupartig einkochen.
- In eine Schüssel giessen und 5 Minuten abkühlen lassen.
- Dann mit dem Quark und dem Joghurt mischen. Zuletzt sorgfältig die Grapefruits unterziehen. Die Crème vor dem Servieren kühl stellen.

